Nederlands 01/10/2026

Bedrijfsgegevens

Mekabe
Polderstraat 8
8600 Diksmuide
+32 (0)51 50 60 51
info@mekabe.be
www.mekabe.be



Productinformatie

Productnaam:	24 x TARTE FINE AUX POMMES 110G
Omschrijving:	Fijne appeltaart, volledig gebakken, geglaceerd, diepgevroren (Ø 140 mm); doos van 24 x 110 g (2,64 kg)
Artikelnummer:	658001
Intrastat code:	19059055
Land van productie:	Frankrijk

	BASISEENHEID	OMKARTON
EAN:	15425032783196	n.v.t.
Materiaal verpakking	Karton/papier (348 g)	n.v.t.
Materiaal verpakking	BOPP/kunststof (24 g)	n.v.t.
Materiaal verpakking	PE/kunststof (10 g)	n.v.t.
Lengte	398 mm	n.v.t.
Breedte	298 mm	n.v.t.
Hoogte	115 mm	n.v.t.
Aantal stuks/verpakking	24	n.v.t.
Gewicht verpakking	0,382 kg	n.v.t.
NETTO gewicht	2,640 kg	n.v.t.
BRUTO gewicht	3,039 kg	n.v.t.

PALETISATIE
Aantal omkarton/laag: 8
Aantal lagen/palet: 14
Aantal omkarton/palet: 112

MEKABE
EXPERT IN DESSERT

Ingrediënten

appels (64%), TARWEbloem (GLUTEN), boter (MELK), water, glaceerlaag (water, glucosestroop, suiker, geleermiddel: pectines, voedingszuur: citroenzuur), bruine suiker, suiker, zout.
Ondanks alle zorg bij de productie kan de uitzonderlijke aanwezigheid van klokhuisresten niet uitgesloten worden.

Allergenen

Allergeen aanwezig (+), afwezig (-), sporen (?)

Allergeen	**Status**
Gluten	+
Gerst	-
Tarwe	+
Schaaldieren	-
Ei	?
Vis	-
Pinda's	-
Soja	-
Melk	+
Lactose	+
Noten	?
Amandelen	?
Cashewnoten	?
Hazelnoten	?
Macadamianoten	?
Paranoten	?
Pecannoten	?
Pistachenoten	?
Walnoten	?
Selderij	-
Mosterd	-
Sesamzaad	-
Sulfieten	-
Lupine	-
Weekdieren	-

Voedingswaarden (gemiddeld) per 100 g

Energie kJ	1197
Energie Kcal	286
Vetten(g)	14
Waarvan verzadigde vetzuren (g)	9,8
Koolhydraten (g)	35
Waarvan suikers (g)	18
Vezels (g)	-
Eiwitten (g)	2,9
Zout (g)	0,64

Opslag en vervoer

Houdbaarheid vanaf productie: 12 maanden (bij -18 °C)
Houdbaarheid na openen: 2 dagen
Bewaringscondities: -18 °C max (diepvries)
Alle verpakking verwijderen. Bevroren opwarmen in de oven: ca. 10 tot 15 minuten op 210 °C (aan te passen aan uw toestel). Een ontdooid product nooit opnieuw invriezen.

Transportvoorwaarden: min -25°C max -18°C.

Voedselveiligheidsgegevens

GMO-verklaring
Voor het maken van dit product werden enkel niet-genetische gemodificeerde grondstoffen gebruikt. Het voldoet bijgevolg volledig aan de Europees Verordeningen met betrekking tot EC 1829/2003 en EC 1830/2003. Geen specifieke GMO-etikettering is vereist volgens deze regelgeving.

Ionisatieverklaring
Dit product, noch de ingrediënten ervan werden met ioniserende stralen behandeld.

Verklaring materialen in contact met levensmiddelen
De verpakkingsmaterialen die met dit product in contact komen, voldoen aan de vereisten van Verordening (EG) nr. 1935/2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen en, waar van toepassing, aan Verordening (EU) nr. 10/2011 betreffende materialen en voorwerpen van kunststof bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.

PPWR-verklaring

De verpakking van dit product wordt aangeboden in lijn met Verordening (EU) 2025/40 betreffende verpakkingen en verpakkingsafval (PPWR).

De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens

Français 01/10/2026

Coordonnées de l'entreprise

Mekabe
Polderstraat 8
8600 Dixmude
+32 (0)51 50 60 51
info@mekabe.be
www.mekabe.be



Informations sur le produit

Nom du produit :	24 x TARTE FINE AUX POMMES 110G
Description :	Tarte fine aux pommes, entièrement cuite, nappée, surgelée (Ø 140 mm) ; carton de 24 x 110 g (2,64 kg)
Numéro d'article :	658001
Code Intrastat :	19059055
Pays de production :	France

	UNITÉ DE BASE	CARTON
EAN :	15425032783196	n.a.
Matériau d'emballage	Carton/papier (348 g)	n.a.
Matériau d'emballage	BOPP/plastique (24 g)	n.a.
Matériau d'emballage	PE/plastique (10 g)	n.a.
Longueur	398 mm	n.a.
Largeur	298 mm	n.a.
Hauteur	115 mm	n.a.
Nombre d'unités/emballage	24	n.a.
Poids de l'emballage	0,382 kg	n.a.
Poids NET	2,640 kg	n.a.
Poids BRUT	3,039 kg	n.a.

PALETTISATION
Nombre de cartons/couche : 8
Nombre de couches/palette : 14
Nombre de cartons/palette : 112

Ingrédients

pommes (64%), farine de BLÉ (GLUTEN), beurre (LAIT), eau, nappage (eau, sirop de glucose, sucre, gélifiant : pectines, acidifiant : acide citrique), cassonade, sucre, sel.
Malgré tout le soin apporté à la fabrication de ce produit, la présence exceptionnelle de carpelles ne peut être exclue.

Allergènes

Allergène présent (+), absent (-), traces (?)

Allergène	**Statut**
Gluten	+
Orge	-
Blé	+
Crustacés	-
Œuf	?
Poisson	-
Arachides	-
Soja	-
Lait	+
Lactose	+
Fruits à coque	?
Amandes	?
Noisettes	?
Noix	?
Noix de cajou	?
Noix de macadamia	?
Noix de pécan	?
Noix du Brésil	?
Pistaches	?
Céleri	-
Moutarde	-
Graines de sésame	-
Sulfites	-
Lupin	-
Mollusques	-

Valeurs nutritionnelles (moyennes) pour 100 g

Énergie kJ :	1197
Énergie Kcal :	286
Lipides (g) :	14
Dont acides gras saturés (g) :	9,8
Glucides (g) :	35
Dont sucres (g) :	18
Fibres alimentaires (g) :	-
Protéines (g) :	2,9
Sel (g) :	0,64

Stockage et transport

Durée de conservation à partir de la date de production : 12 mois (à -18 °C)
Durée de conservation après ouverture : 2 jours
Conditions de conservation : -18 °C max (congélateur)
Retirer tous les emballages. Réchauffer sans décongeler au four : env. 10 à 15 minutes à 210 °C (à adapter à votre équipement). Ne jamais recongeler un produit décongelé.

Conditions de transport : min -25°C max -18°C.

Informations relatives à la sécurité alimentaire

Déclaration relative aux OGM
Seules des matières premières non génétiquement modifiées ont été utilisées pour la fabrication de ce produit. Il est donc entièrement conforme aux règlements européens CE n° 1829/2003 et CE n° 1830/2003 relatifs aux OGM. Aucun étiquetage spécifique relatif aux OGM n'est requis conformément à cette réglementation.

Déclaration relative à l'ionisation
Ni ce produit ni ses ingrédients n'ont été traités par des rayonnements ionisants.

Déclaration relative aux matériaux en contact avec les denrées alimentaires
Les matériaux d'emballage qui entrent en contact avec ce produit sont conformes aux exigences du règlement (CE) n° 1935/2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et, le cas échéant, au règlement (UE) n° 10/2011 concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Déclaration PPWR

L’emballage de ce produit est fourni conformément au règlement (UE) 2025/40 relatif aux emballages et aux déchets d’emballages (PPWR).

Le fabricant de ce produit est responsable de l’exactitude des informations fournies.

Deutsch 01/10/2026

Unternehmensdaten

Mekabe
Polderstraat 8
8600 Diksmuide
+32 (0)51 50 60 51
info@mekabe.be
www.mekabe.be



Produktinformationen

Produktname:	24 x TARTE FINE AUX POMMES 110G
Beschreibung:	Feiner Apfelkuchen, fertig gebacken, glasiert, tiefgefroren (Ø 140 mm); Karton mit 24 x 110 g (2,64 kg)
Artikelnummer:	658001
Intrastat-Code:	19059055
Herstellungsland:	Frankreich

	BASISEINHEIT	UMVERPACKUNG
EAN	15425032783196	entfällt
Verpackungsmaterial	Karton/Papier (348 g)	entfällt
Verpackungsmaterial	BOPP/Kunststoff (24 g)	entfällt
Verpackungsmaterial	PE/Kunststoff (10 g)	entfällt
Länge	398 mm	entfällt
Breite	298 mm	entfällt
Höhe	115 mm	entfällt
Anzahl Stück/Verpackung	24	entfällt
Verpackungsgewicht	0,382 kg	entfällt
NETTO-Gewicht	2,640 kg	entfällt
BRUTTO-Gewicht	3,039 kg	entfällt

PALETTIERUNG
Anzahl Umkartons/Lage: 8
Anzahl Lagen/Palette: 14
Anzahl Umkartons/Palette: 112

MEKABE
EXPERT IN DESSERT

Zutaten

Äpfel (64%), WEIZENmehl (GLUTEN), Butter (MILCH), Wasser, Glasur (Wasser, Glukosesirup, Zucker, Geliermittel: Pektine, Säuerungsmittel: Citronensäure), brauner Zucker, Zucker, Salz.
Trotz aller Sorgfalt bei der Herstellung kann das ausnahmsweise Vorhandensein von Kerngehäuseresten nicht ausgeschlossen werden.

Allergene

Allergen vorhanden (+), nicht vorhanden (-), Spuren (?)

Allergen	**Status**
Gluten	+
Gerste	-
Weizen	+
Krebstiere	-
Ei	?
Fisch	-
Erdnüsse	-
Soja	-
Milch	+
Laktose	+
Schalenfrüchte (Nüsse)	?
Cashewnüsse	?
Haselnüsse	?
Macadamianüsse	?
Mandeln	?
Paranüsse	?
Pekannüsse	?
Pistazien	?
Walnüsse	?
Sellerie	-
Senf	-
Sesamsamen	-
Sulfite	-
Lupinen	-
Weichtiere	-

Nährwerte (durchschnittlich) pro 100 g

Energie kJ :	1197
Energie Kcal :	286
Fette (g) :	14
Davon gesättigte Fettsäuren (g) :	9,8
Kohlenhydrate (g) :	35
Davon Zucker (g) :	18
Ballaststoffe (g) :	-
Eiweiß (g) :	2,9
Salz (g) :	0,64

Lagerung und Transport

Haltbarkeit ab Herstellung: 12 Monate (bei -18 °C)
Haltbarkeit nach dem Öffnen: 2 Tage
Lagerbedingungen: -18 °C max (Gefrierfach)
Gesamte Verpackung entfernen. Gefroren im Backofen erwärmen: ca. 10 bis 15 Minuten bei 210 °C (je nach Gerät anpassen). Ein aufgetautes Produkt nie wieder einfrieren.

Transportbedingungen: min -25°C max -18°C.

Lebensmittelsicherheitsdaten

GMO-Erklärung
Für die Herstellung dieses Produkts wurden ausschließlich nicht gentechnisch veränderte Rohstoffe verwendet. Das Produkt entspricht daher vollständig den europäischen Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003 über gentechnisch veränderte Organismen. Gemäß diesen Vorschriften ist keine spezifische GMO-Kennzeichnung erforderlich.

Erklärung zur Ionisierung
Weder dieses Produkt noch seine Zutaten wurden mit ionisierender Strahlung behandelt.

Erklärung zu Materialien mit Lebensmittelkontakt
Die Verpackungsmaterialien, die mit diesem Produkt in Kontakt kommen, erfüllen die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, sowie gegebenenfalls der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

PPWR-Erklärung
Die Verpackung dieses Produkts wird gemäß der Verordnung (EU) 2025/40 über Verpackungen und Verpackungsabfälle (PPWR) bereitgestellt.

Der Hersteller dieses Produkts ist für die Richtigkeit der Angaben verantwortlich.

English 01/10/2026

Company details

Mekabe
Polderstraat 8
8600 Diksmuide
+32 (0)51 50 60 51
info@mekabe.be
www.mekabe.be



Product information

Product name:	24 x TARTE FINE AUX POMMES 110G
Description:	Fine apple tart, fully baked, glazed, frozen (Ø 140 mm); box of 24 x 110 g (2.64 kg)
Article number:	658001
Intrastat code:	19059055
Country of production:	France

	BASE UNIT	CASE
EAN	15425032783196	n/a
Packaging material	Cardboard/paper (348 g)	n/a
Packaging material	BOPP/plastic (24 g)	n/a
Packaging material	PE/plastic (10 g)	n/a
Length	398 mm	n/a
Width	298 mm	n/a
Height	115 mm	n/a
Number of pieces/package	24	n/a
Packaging weight	0.382 kg	n/a
NET weight	2.640 kg	n/a
GROSS weight	3.039 kg	n/a

PALLETISATION
Number of cases/layer: 8
Number of layers/pallet: 14
Number of cases/pallet: 112

Ingredients

apples (64%), WHEAT flour (GLUTEN), butter (MILK), water, glaze (water, glucose syrup, sugar, gelling agent: pectins, acid: citric acid), brown sugar, sugar, salt.
Despite all the care taken in the production of this product, the exceptional presence of carpels cannot be excluded.

Allergens

Allergen present (+), absent (-), traces (?)

Allergen	**Status**
Gluten	+
Barley	-
Wheat	+
Crustaceans	-
Egg	?
Fish	-
Peanuts	-
Soybeans	-
Milk	+
Lactose	+
Tree nuts	?
Almonds	?
Brazil nuts	?
Cashew nuts	?
Hazelnuts	?
Macadamia nuts	?
Pecan nuts	?
Pistachios	?
Walnuts	?
Celery	-
Mustard	-
Sesame seeds	-
Sulphites	-
Lupin	-
Molluscs	-

Nutritional values (average) per 100 g

Energy kJ:	1197
Energy Kcal:	286
Fat (g):	14
of which saturates (g):	9.8
Carbohydrate (g):	35
of which sugars (g):	18
Fibre (g):	-
Protein (g):	2.9
Salt (g):	0.64

Storage and transport

Shelf life from production: 12 months (at -18 °C)
Shelf life after opening: 2 days
Storage conditions: -18 °C max (freezer)
Remove all packaging. Reheat from frozen in the oven for approx. 10 to 15 minutes at 210 °C (adapt to your equipment). Never refreeze a thawed product.

Transport conditions: min -25°C max -18°C.

Food safety information

GMO Declaration
Only non-genetically modified raw materials were used in the production of this product. It therefore fully complies with European Regulations (EC) No. 1829/2003 and (EC) No. 1830/2003 concerning genetically modified organisms. No specific GMO labelling is required under these regulations.

Ionisation Declaration
Neither this product nor its ingredients have been treated with ionising radiation.

Declaration on materials in contact with food
The packaging materials that come into contact with this product comply with the requirements of Regulation (EC) No. 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food and, where applicable, Regulation (EU) No. 10/2011 on plastic materials and articles intended to come into contact with food.

PPWR Declaration

The packaging of this product is supplied in accordance with Regulation (EU) 2025/40 on packaging and packaging waste (PPWR).

The manufacturer of this product is responsible for the accuracy of the information provided.